

Gaststättenkontrollen

(unabhängig von den Zuständigkeit der Fachbehörden)

Ein virtueller Rundgang durch einen
Gastronomiebetrieb

- Im Rahmen des Außendienstes stehen häufig Betriebskontrollen auf dem täglichen Dienstplan.
- Die Kontrollen erfolgen aufgrund des Gaststättengesetzes des Bundes oder der Ländergaststättengesetze.
- Diese Rechtsgrundlagen reichen für eine umfassende Kontrolle aber nicht aus.

- Hier sind noch eine ganze Reihe anderer gesetzlicher Bestimmungen zu beachten.
- Der Gewerbetreibende erwartet hier sowohl eine möglichst vollumfängliche Kontrolle als auch eine solche Beratung. Gemeinsame Kontrollen der zuständigen Fachbehörden sind aber leider nur selten möglich.
- Der Gewerbeprüfer sollte sich daher auch mit anderen Rechtsgrundlagen beschäftigen haben, auch wenn er nicht originär zuständig sein sollte.

- Mein virtueller Rundgang erfasst daher die häufigsten Prüfpunkte, die auch die Zuständigkeit anderer Fachbehörden betreffen. Der Gewerbeprüfer stellt jedoch nur die Mängel fest.
- Anders stellt sich die Situation dar, wenn eine akute Gefahrenlage besteht.
- Die Fachbehörden werden bei Mängeln/Verstößen umgehend informiert.

- Mein Appell:
- Ruhig mal bei den anderen Fachbehörden hospitieren oder gemeinsame Kontrollen anzuberaumen, um Wissen, Erfahrungen und Sicherheit zu sammeln.
- **Nichts ist schlimmer als eine nur halbherzig durchgeführte Kontrolle, bei der grobe Mängel übersehen werden und wo im Schadenfall nach einer Verantwortlichkeit gefragt wird!**
- **Dann besser keine Kontrolle!!**

Am Eingang der Gaststätte:

Preisaushangkasten mit den Preisen für die wesentlichen Speisen und Getränke gemäß § 7 Abs.2 PAngV



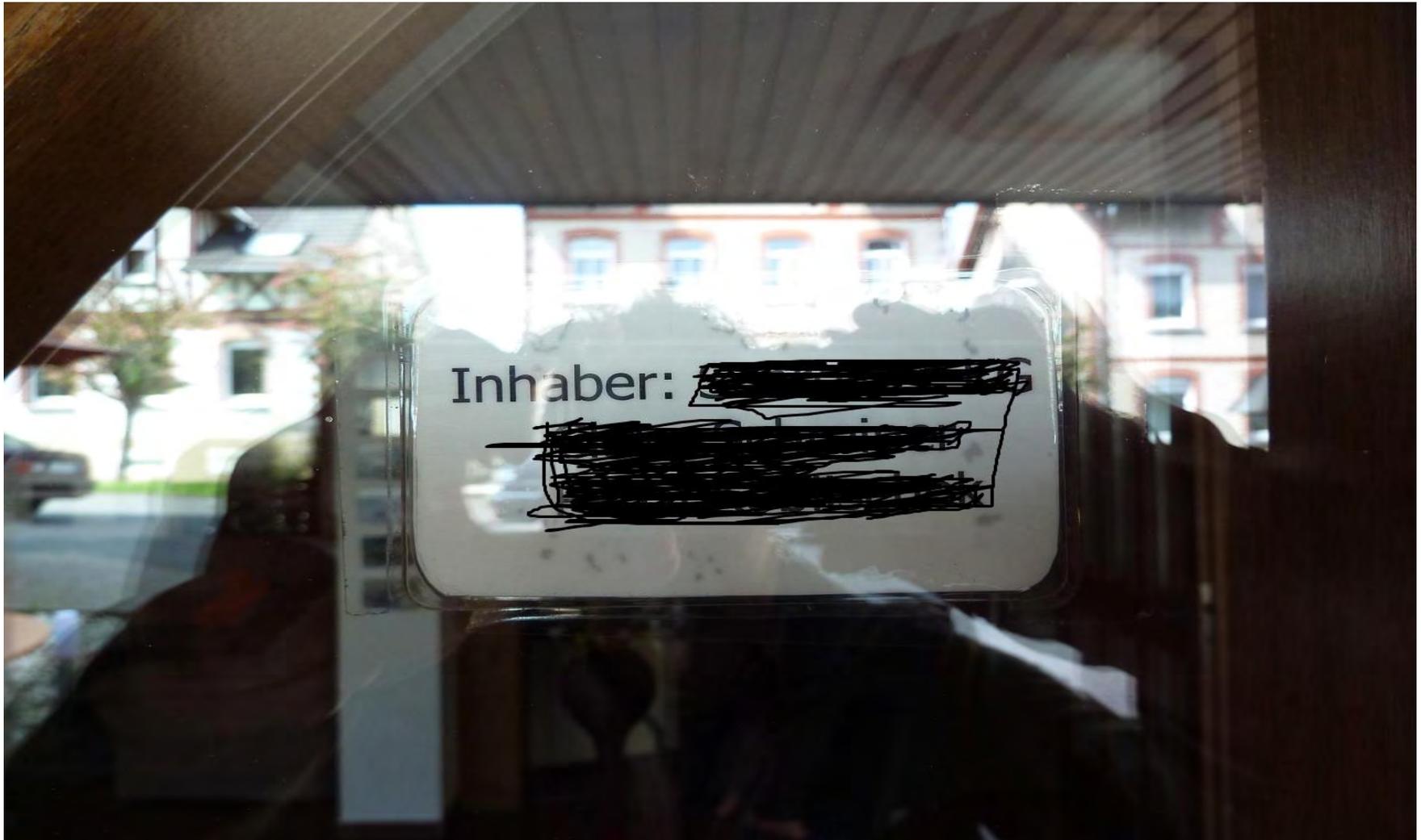
Am Eingang:

Kennzeichnung der Gaststätte als Nichtraucherlokal nach dem NRSG



Am Eingang:

Namensangabe nach § 15 a GewO (weggefallen) bzw. nach DL-InfoV



Rezeption und Eingangsbereich



Im Eingangsbereich bzw. an der Rezeption:

Zimmerpreise gemäß § 7 Abs. 3 PAngV

Preise

| | |
|----------------|--------------------|
| Einzelzimmer | 49,00 bis 58,00 € |
| Doppelzimmer | 70,00 bis 78,00 € |
| Mehrbettzimmer | 88,00 bis 106,00 € |
| Halbpension | 13,00 bis 15,00 € |
| Vollpension | 18,00 bis 21,00 € |

Alle Zimmer mit DU/WC/TEL/TV und teilweise mit Balkon.

Haustiere im Zimmer 6,00 € (nicht in Speiseräumen erlaubt).

Lift, Bus- und PKW-Parkplätze, sowie Garagen (7,00 €)
vorhanden.

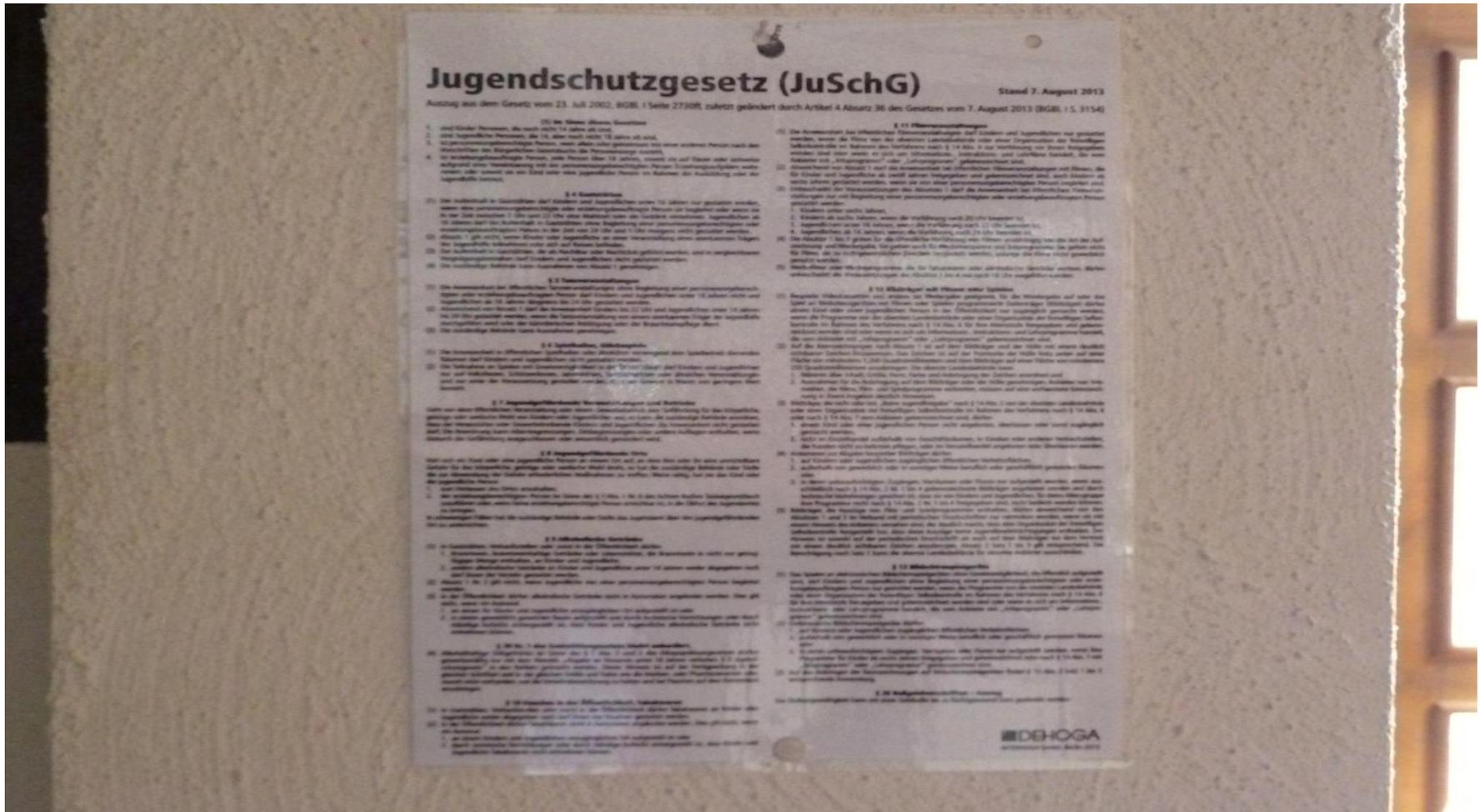
Die Preise beinhalten ein reichhaltiges Frühstücksbuffet,
Bedienung und Mehrwertsteuer.

Bei einem Aufenthalt von 7 Tagen 5% Nachlass und bei
14 Tagen 10% Nachlass.

Gruppenpreise ab 20 Personen auf Anfrage.

Im Eingangsbereich:

Gut sicht- und lesbarer Auszug aus dem Jugendschutzgesetz (§ 3 Abs. 1 JuSchG)



Jugendschutzgesetz (JuSchG)

Stand 7. August 2013

Auszug aus dem Gesetz vom 23. Juli 2002, BGBl. I Seite 2730R, zuletzt geändert durch Artikel 4 Absatz 36 des Gesetzes vom 7. August 2013 (BGBl. I S. 3154)

- § 3 Abs. 1** (1) Die Eltern eines Kindes...
- § 4** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 5** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 6** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 7** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 8** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 9** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 10** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 11** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 12** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 13** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 14** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 15** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 16** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 17** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 18** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 19** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 20** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 21** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 22** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 23** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 24** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 25** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 26** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 27** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 28** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 29** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 30** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 31** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 32** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 33** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 34** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 35** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 36** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 37** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 38** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 39** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 40** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 41** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 42** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 43** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 44** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 45** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 46** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 47** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 48** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 49** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 50** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 51** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 52** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 53** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 54** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 55** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 56** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 57** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 58** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 59** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 60** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 61** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 62** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 63** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 64** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 65** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 66** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 67** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 68** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 69** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 70** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 71** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 72** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 73** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 74** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 75** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 76** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 77** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 78** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 79** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 80** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 81** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 82** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 83** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 84** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 85** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 86** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 87** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 88** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 89** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 90** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 91** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 92** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 93** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 94** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 95** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 96** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 97** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 98** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 99** (1) Die Aufsicht über ein Kind...
- § 100** (1) Die Aufsicht über ein Kind...

Im Gastraum:

Gut sicht- und erreichbarer und aktuell geprüfter Feuerlöscher gemäß Brandschutzbestimmungen



Nach jeder Betätigung neu füllen!
Möcher längstens alle 2 Jahre auf Einsatzbereitschaft überprüfen.
Nur solche Lösch-Treibmittel und Ersatzteile verwenden,
die mit dem anerkannten Muster übereinstimmen.
Löschmittel: 6 kg PL-17/57
Treibmittel: 140 g CO₂
Funktionsbereich: -20 °C bis +60 °C
Nr. d. Anerkennung: P1-12/95 DIN EN 5
Typ: PSP 6 GA

GLORIA-WERKE

H. Schulte-Frankenfeld GmbH & Co.
D-59321 Wadersloh
Telefon (0 25 23) 77-0, Telefax 77-120



Endkontrolle
99 00 01 02 03 04 05 06 07 08 W E R K

Instandhaltungs-/Prüfnachweise

JÖRG MICHALLEK Brandschutz
STEINACKERWEG 11 · 36304 ALFELDEN
0171/2636890

| | | | |
|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------|--------------------------|
| Instandhaltung durchgeführt am: | Innenkontrolle durchgeführt am: | Sachverständiger / Zeuge: | Prüfung durchgeführt am: |
| | | | |

Fluchtwege:

Diese sind zu beschildern und in voller Breite freizuhalten (gemäß baurechtlichen Bestimmungen)



Eingangstür schlägt in Fluchrichtung nach außen auf (baurechtliche Bestimmungen)



Preisverzeichnisse:

Diese müssen das Bedienungsentgelt und alle Zuschläge enthalten (§7 Abs. 5 PAngV).

| | | |
|---|--------|-------|
| Pikkolo -Graf Luxemburg- | 0,25 l | 5,00 |
| Pikkolo -Prosecco- | 0,25 l | 5,00 |
| Pikkolo Henkellchen -trocken- | 0,25 l | 6,00 |
| Graf Luxemburg -halbtrocken- | 0,75 l | 15,00 |
| Prosecco Frizzante -trocken- | 0,75 l | 18,00 |
| Henkell Trocken | 0,75 l | 18,50 |
| Mumm Dry | 0,75 l | 19,00 |
| Freixenet "Cava" -trocken- | 0,75 l | 18,00 |
| Fürst von Metternich Riesling -trocken- | 0,75 l | 23,00 |
| Glas Sekt (auch alkoholfrei) | 0,10 l | 2,50 |
| Glas Prosecco | 0,10 l | 2,50 |
| Kir Royal | 0,10 l | 4,00 |

Alle Preise inklusiv Mehrwertsteuer und Service !

Mindestens 1 alkoholfreies Getränk..... (Gaststättengesetze Bund und Länder)

| <u>Bier vom Faß</u> | | |
|----------------------------|------|------|
| Allsfelder Rathaus Pilsner | | |
| 0,3 | 2,00 | |
| 0,4 | 2,50 | |
| Hefe hell | 0,3 | 2,20 |
| 0,5 | 3,20 | |

| <u>Flaschenbiere</u> | | |
|----------------------|------|------|
| Malzbier | 0,33 | 2,00 |
| Alkoholfr. Bier | 0,33 | 2,00 |
| Altbier | 0,33 | 2,00 |
| Hefe-Weizen, | | |
| hell od. dunkel | 0,5 | 2,90 |
| Kristall-Weizen | 0,5 | 2,90 |
| Alkfrei-Weizen | 0,5 | 3,30 |

| <u>Alkoholfreie Getränke</u> | | |
|------------------------------|------|------|
| Cola/Fanta/Spezi | 0,3 | 2,10 |
| | 0,4 | 2,80 |
| Apfelsaft | 0,2 | 1,80 |
| Orangensaft | 0,2 | 2,00 |
| Schw. Johannis | 0,2 | 2,20 |
| Kirschsaft | 0,2 | 2,20 |
| Bananensaft | 0,2 | 2,20 |
| Kirsch-Banane | 0,2 | 2,40 |
| Rote Traube | 0,2 | 2,20 |
| Mineralwasser | 0,33 | 1,80 |
| Stilles Wasser | 0,25 | 1,80 |
| Bitter Lemon | 0,20 | 2,20 |
| Ginger Ale | 0,20 | 2,20 |
| Tonic Water | 0,20 | 2,20 |

| <u>Sonstiges</u> | | |
|------------------|------|------|
| Radler | 0,3 | 2,00 |
| | 0,4 | 2,50 |
| Diesel | 0,3 | 2,00 |
| | 0,4 | 2,50 |
| Bier 1/2 +1/2 | 0,3 | 2,00 |
| | 0,4 | 2,50 |
| Weinschorle | 0,2 | 3,50 |
| Fränkenschorle | 0,2 | 3,60 |
| Apfelschorle | 0,2 | 1,80 |
| | 0,4 | 3,00 |
| Apfelwein | 0,25 | 2,00 |

Weiterhin zu kennzeichnen sind die Inhaltsstoffe von Speisen und Getränken:

- Die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speise-/Getränkemarken, Tischaufstellern oder Preistafeln muss wie folgt erfolgen:
- **"mit Farbstoff"** (Farbstoffe E100 - E 180), siehe auch [Kennzeichnung von AZO-Farbstoffen](#)
- **"mit Konservierungsstoff"** bzw. **"konserviert"** (Konservierungsstoffe E200 - E219, E230 - E235, E239, E249 - E252, E280 - E285, E1105)
- **"mit Antioxidationsmittel"** (Antioxidationsmittel E310 - E321)
- **"mit Geschmacksverstärker"** (Geschmacksverstärker E620 - E635)
- **"geschwefelt"** (Konservierungsstoff Schwefeldioxid/Sulfite E220 - E228)
- **"geschwärzt"** (Eisensalze E579, E 585)
- **"gewachst"** (Überzugsmittel E901 - E904, E912, E914)
- **"mit Süßungsmittel(n)"** (Süßstoffe E950 - E952, E954, E957, E959, andere Süßungsmittel E420, E421, E953, E965 - E968) (siehe auch [Kennzeichnung von Süßungsmitteln](#))
- **"mit Phosphat"** (Phosphate E338 - E341, E450 - E452)
- **"coffeinhaltig"**
- **"chininhaltig"**

Gastraum mit Thekenbereich

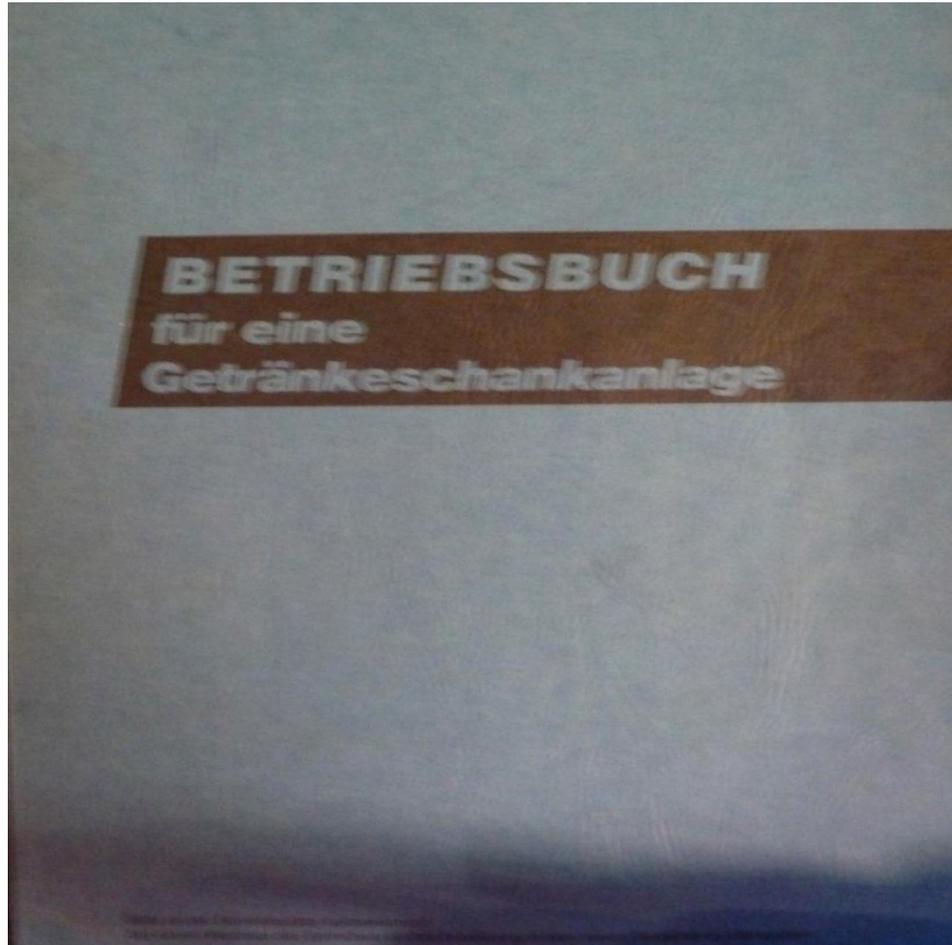


Gastraum mit Bestuhlung



Thekenbereich:

Prüfung der Schankanlage gemäß Betriebssicherheitsverordnung,
wiederkehrende Prüfung alle zwei Jahre



Erstinbetriebnahme der Schankanlage

Formblatt 3
Ausgabe April 2000

Betriebsstätte: Biergarten Schwabmühl
PLZ/Ort: 36304 Alsfeld
Straße: _____

**Anzeige über die beabsichtigte Inbetriebnahme einer Getränkeschankanlage
nach § 8 Abs. 3 Satz 1 der Getränkeschankanlagenverordnung (SchankV)**
(Ausfertigung für die zuständige Behörde/Ausfertigung für den Betreiber)
(vom Betreiber auszufüllen)

Ich zeige die beabsichtigte Inbetriebnahme einer Getränkeschankanlage an.

| Anschrift der zuständigen Behörde | Anschrift des Betreibers |
|---|---|
| <u>Amtl. Arbeitsschutz u. Sicherheit</u> <small>Name der zuständigen Behörde</small> | <u>Schieber KG</u> <small>Vor- und Zuname des Betreibers</small> |
| <u>Südanlage 17</u> <small>Straße, Nr.</small> | <u>Planwiesenweg 12-17</u> <small>Straße, Nr.</small> |
| <u>36390 Gießen</u> <small>PLZ, Ort</small> | <u>36304 Alsfeld</u> <small>PLZ, Ort</small> |
| <u>Hei. Balles</u> <small>Abteilung</small> | <small>Tel.-Nr.</small> |

Die Beschreibung der Anlage und die Bescheinigung des Sachkundigen nach § 8 Abs. 1 und 2 SchankV sind beigegefügt.

Es ist mir bekannt, dass die Anlage erst in Betrieb genommen werden darf, wenn der Sachkundige die nach § 8 Abs. 1 oder 2 SchankV erforderliche Bescheinigung (Formblatt 5) erteilt und keine Mängel festgestellt hat, durch die Beschäftigte oder Dritte gefährdet werden können, und für den / die Getränkebehälter der Gruppen IIb, IVa oder IVb die Bescheinigung/en über die Prüfung der Aufstellung nach § 7 Abs. 5 SchankV vorliegt/vorliegen.

7/16/02 [Signature] _____
(Unterschrift des Sachkundigen) (Datum)

Aktuelle wiederkehrende Prüfung nach der BetriebsicherheitsVO

Ausfertigung für den Sachkundigen, der Person / die zuständige Behörde
(vom Sachkundigen / befähigter Person auszufüllen)

Formblatt 6

Betriebstätte: Schneckenwerk Schneckenwerk

PLZ / Ort: 36304 Alfeld Schneckenwerk

Adresse: Pferwiesung 12-14

**Bescheinigung über eine wiederkehrende Prüfung
nach § 12 Abs. 1 der Getränkeschankanlagenverordnung (Schank V)**

Die Prüfung der Anlage nach § 12 Abs 1 Schank V wurde heute in Anwesenheit von
Herrn – Frau – Schnecken

Eine Gefährdungsbeurteilung wurde durchgeführt von: [Signature] [Signature]

Zutreffendes bitte ankreuzen

Die Anlage hat keine Mängel.

Die Anlage hat folgende Mängel / erforderliche Maßnahmen:

Die Anlage kann nicht weiterbetrieben werden.
Mitteilung an die zuständige Behörde (Mängelanzeige nach § 14 Schank V)

ja nein

Gegen den Weiterbetrieb der Anlage bestehen:

keine Bedenken

nach Beseitigung der oben aufgeführten Mängel

Die nächste Wiederkehrende Prüfung ist fällig am 09/05/14

09/05/14

Reinigungsnachweis gemäß den Hygienerechtlichen Bestimmungen und in den vorgeschriebenen Zeitabständen

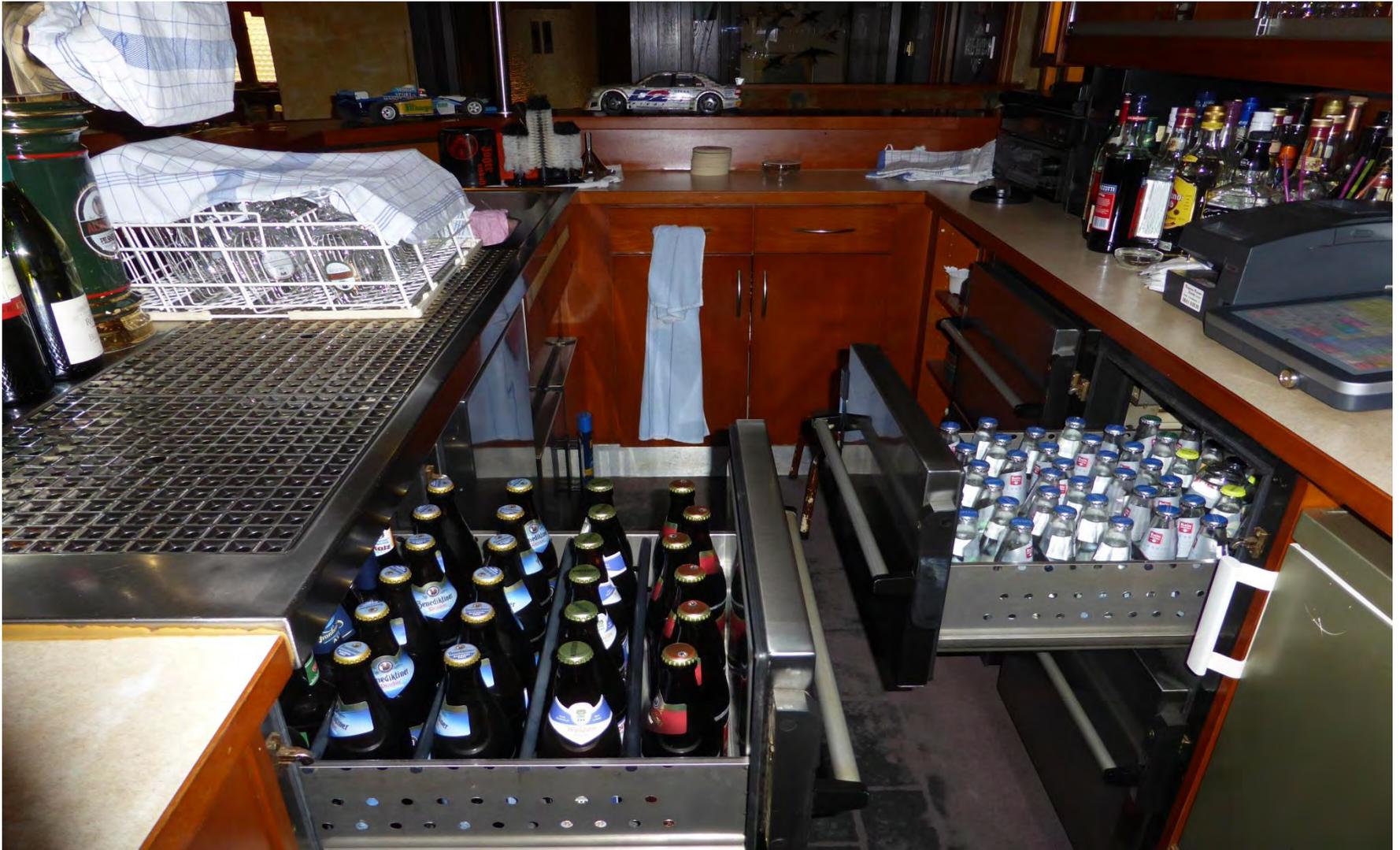
Betriebsstätte: Schulhaus 5888
 PLZ: 33099 Mollath
 Straße: _____

Reinigungsnachweise:

| mech. | alk. | neutral | sauer | Blei | PEM | POM | Sonstige | Gasleitung | Lithungs-kennzeichnung | durchgeführt durch Betreiber / Firma / System | Datum |
|-------|------|---------|-------|------|-----|-----|----------|------------|------------------------|---|----------|
| X | | | | X | | | | | 112 | | 17.9.01 |
| X | | | | X | | | | | 112 | | 07.05.01 |
| X | | | | X | | | | | 112 | | 27.03.01 |
| X | | | | X | | | | | 112 | | 04.04.02 |
| X | | | | X | | | | | 112 | | 15.04.01 |
| X | | | | X | | | | | 112 | | 02.02.02 |
| X | | | | X | | | | | 112 | | 16.07.01 |
| X | | | | X | | | | | 112 | | 30.02.02 |
| X | | | | X | | | | | 112 | | 11.03.01 |
| X | | | | X | | | | | 112 | | 23.8.02 |
| X | | | | X | | | | | 112 | | 10.9.02 |
| X | | | | X | | | | | 112 | | 24.9.0 |
| X | | | | X | | | | | 112 | | 08.10.0 |
| X | | | | X | | | | | 112 | | 22.10. |
| X | | | | X | | | | | 112 | | 01.11. |
| X | | | | X | | | | | 112 | | 11.11. |
| X | | | | X | | | | | 112 | | 01.12. |
| X | | | | X | | | | | 112 | | 17.12. |

Hinweis: Eine automatische Protokollierung ist möglich, wenn hierdurch ein gleichwertiger Nachweis erreicht wird.
 (PEM = Premixleitungen) (POM = Postmixleitungen) (Sonstige: z.B. Karbonatur)

Thekenbereich



Spüleinrichtung: mit zwei Spülbecken oder „Spülboy“



Gästetoilette Damen: mit Hygieneeimer und Babysitz



Herrentoilette: mit mehreren Urinalen (eins davon mit Motorradlenker, Spülung erfolgt durch Drehen des Gasgriffs)



Personaltoilette:

Sauberkeit, Flüssigseife und geeignete Handtrocknungseinrichtung prüfen



- Hygieneeimer für weibliche Bedienstete



Küche: Hier sind die technischen Regeln für Gas Nr.: 631 zu beachten.
Bei einer Nennwärmeleistung von mehr als 14 kw sind die Verbrauchergeräte an eine Abgasanlage anzuschließen.



Boden: Rutschfestigkeit Kategorie 12 (heute bei allen Gewerbeküchen vorgeschrieben, früher nur ab 100 Essen am Tag -> technische Regeln für Arbeitsstätten)



Küche:

Spülbereich, Handwaschbecken, hygienisch einwandfreie Handtrocknungseinrichtung, Seifenspender, gereinigte Filter aus der Dunstabzugshaube. Weiterhin muss ein Schmutzwasserausguss vorhanden sein.



Erste Hilfe-Schrank und Verbandkasten



Löschdecke zur Personenrettung (nicht mehr gebräuchlich zum Löschen von Fettbränden)



Feuerlöscher in der Küche, auch für Fettbrände geeignet



Kühlraum für Lebensmittel:

Lebensmittel in leicht zu reinigenden Behältnissen und mit Folie abgedeckt, keine Verwendung von Papier- und Holzverpackungen, Regale aus Stahl



Kühlager für frischen Einkauf, zu vermeiden sind Umverpackungen aus Pappe und Papier hier teilweise mit Folien abgedeckt



Getränkelager:

Nicht begehbare Lagerraum (Fassbox)



Schankanlage:

Kohlensäureflasche, gegen Umfallen gesichert, mit Druckminderer, integriertem Sicherheitsventil und Warnhinweisen



Druckminderer für Bier bis 6 Bar bei etwas 2 Bar Betriebsdruck



Personenaufzug



TÜV-Prüfung alle 2 Jahre



Übergang in den Beherbergungsbereich mit Feuerlöscher und rauchdichten Türen aus Sicherheitsglas, welche geschlossen zu halten sind



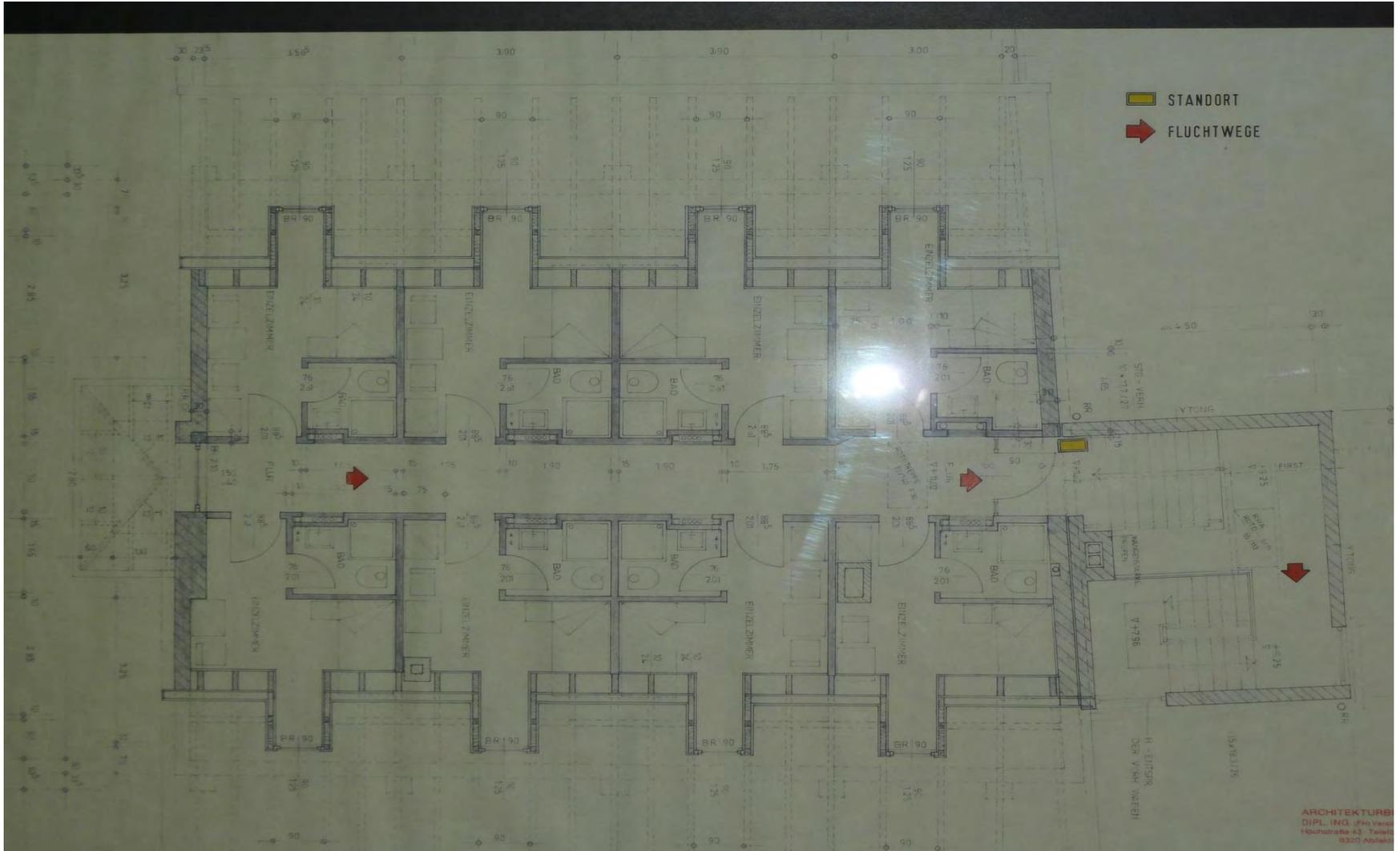
Zusätzliche Löschwasserversorgung im Beherbergungsbereich



Flur als Fluchtweg mit netzstromunabhängiger Beschilderung



Selbstgebastelter Fluchtwegeplan



Beschlagzeichen einer feuerhemmenden T-30-Tür (Tür muss einem Brand von 30 Minuten standhalten)



Kontroll-Listen:

- Für Temperaturkontrollen der Kühl- und Gefrierschränke,
- für die durchzuführenden Reinigungen im Betrieb
- Schulungsunterlagen für das Personal im Umgang mit gefährlichen Stoffen (z.B. Reinigungsmittel, technische Gase o.ä.),
- Infektionsschutzbelehrung,

Temperaturkontrolle:

Tabelle 1

Tägliche Temperaturkontrolle Küche für Monat: Oktober 15

| Tag | TK-Raum | TK-Truhe 1 | TK-Truhe 2 | Kühlhaus 01 | Kühlhaus un | Kühlschr. 1 | Kühlschr. 2 | Kühlschr. 3 | Eistruhe | Hdz. |
|-----|---------|------------|------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|----------|------|
| 1 | -21 | -24 | -22 | | | | | | -18 | |
| 2 | -20 | -24 | -22 | | | | | | -18 | |
| 3 | -21 | -25 | -22 | | | | | | -18 | |
| 4 | -21 | -25 | -22 | | | | | | -18 | |
| 5 | -20 | -24 | -22 | | | | | | -19 | |
| 6 | -21 | -25 | -22 | | | | | | -18 | |
| 7 | -21 | -25 | -22 | | | | | | -19 | |
| 8 | -20 | -25 | -22 | | | | | | -18 | |
| 9 | -20 | -25 | -22 | | | | | | -18 | |
| 10 | -20 | -25 | -22 | | | | | | -18 | |
| 11 | -21 | -25 | -22 | | | | | | -18 | |
| 12 | -21 | -25 | -22 | | | | | | -18 | |
| 13 | -21 | -24 | -22 | | | | | | -18 | |
| 14 | -20 | -25 | -22 | | | | | | -18 | |
| 15 | -21 | -26 | -22 | | | | | | -20 | |
| 16 | -22 | -25 | -22 | | | | | | -21 | |
| 17 | -21 | -24 | -22 | | | | | | -22 | |
| 18 | -20 | -24 | -22 | | | | | | -21 | |
| 19 | -22 | -26 | -22 | | | | | | -20 | |
| 20 | -21 | -25 | -22 | | | | | | -22 | |
| 21 | -20 | -29 | -26 | | | | | | -21 | |
| 22 | -22 | -25 | -22 | | | | | | -18 | |
| 23 | -20 | -25 | -22 | | | | | | -18 | |
| 24 | -21 | -25 | -22 | | | | | | -18 | |
| 25 | -21 | -26 | -22 | | | | | | -18 | |
| 26 | -20 | -25 | -22 | | | | | | -18 | |
| 27 | -20 | -25 | -22 | | | | | | -18 | |
| 28 | -22 | -27 | -22 | | | | | | -19 | |
| 29 | -21 | -26 | -22 | | | | | | -18 | |
| 30 | -22 | -26 | -22 | | | | | | -19 | |
| 31 | -22 | -27 | -26 | | | | | | -20 | |

Reinigungen, Desinfektionen etc.

Tabelle 1

Oktober 15

| Reinigung und Desinfektion durch das Küchenpersonal im Monat..... | | | |
|---|-------------------------------------|-----------------|-------------------------|
| tägl. | | Hdz nach Bedarf | Hdz. |
| | 1 Schmutzwasserausgüsse | Datum | Kühleinrichtungen innen |
| | 2 Arbeitstische | | Transportbehältnisse |
| | 3 Abfallbehältnisse | | Fleischgehänge |
| | 4 Schneidbretter | | Konvektomat |
| | 5 alle Arbeitsgeräte nach Benutzung | | |
| | 6 Waschbecken | | |
| | 7 Boden kehren | | |
| | 8 | | |
| | 9 | | |
| | 10 | | |
| | 11 | | |
| | 12 | | |
| | 13 | | |
| | 14 | | |
| | 15 | | |
| | 16 | | |
| | 17 | | |
| | 18 | | |
| | 19 | | |
| | 20 | | |
| | 21 | | |
| | 22 | | |
| | 23 | | |
| | 24 | | |
| | 25 | | |
| | 26 | | |
| | 27 | | |
| | 28 | | |
| | 29 | | |
| | 30 | | |
| | 31 | | |

- Darüber hinaus gibt es noch weitere Prüfpunkte, z.B. den Pausenraum für das Personal, der mindestens 6 m² groß sein muss und entsprechend der Anzahl des Personals, und Tageslichtverbindung haben soll. Dieser wird gerade renoviert, so dass ich den Raum nicht fotografieren konnte. Das Personal nutzt derzeit ein Gästezimmer.



HÄNDE NICHT
GEWASCHEN !!

KEINE ZEIT!
DIE KÜCHE
RUFT !!!

©ROSEN

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit
und viel Spaß bei neuen Aufgaben!